**Zeitschrift:** Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

**Band:** 3 (1781)

Heft: 37

**Artikel:** Erfordernisse eines guten Kellers

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-544034

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 02.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

und Waffer an einen warmen Ort, wo es nach 48 Stunben fauren wird. Von diesem Sauerteige kann man jedesmal etwas jum neuen Backen aufheben; man fann auch Sauerteig vom Beder bazu nehmen. Wenn man backen will, muß man den Abend vorher den Sauerteig mit etwas Waffer und Kartoffelteig in Arbeit setzen. In dem lettern thut man beim Kneten allemal einen Theil Kraftmehl aus Kartoffeln hinzu. Das Brod läßt man erst ein paar Stunden stehen, benett die Oberflache des felben und schiebt es in den Ofen. Bur Bereitung des zum Backen nothigen Kraftmehls dienet folgende Bors schrift: Man wascht die Kartoffeln, macht sie auf einem großen Reibeisen zu Brei, verdunnt diesen mit Wasser und schlägt ihn alsbann durch ein feines Sieb. durchlaufende Wasser hat das Kraftmehl in sich, welches sich bald zu Voden sett. Man gießt das rothliche Wasser ab, und dafür so oft frisches auf, bis es gang klar und ungefärbt abläuft. Das Rraftmehl wird in einem mit Papier belegten Siebe an der Luft oder an einem wars men Ort getrocknet; dassenige aber, wovon das Kraftmehl ausgeschieden ist, dient zum Wiehfutter. Ein Pfund Kartoffeln gibt drei Ungen Kraftmehl, aber zu einem Brei oder Teig gemacht, leiden sie keinen Abgang.

Ebend.

# Erfordernisse eines guten Kellers.

Ein guter Keller soll trocken, weder zu warm noch zu seucht senn, auch keine üble fauliche Luft haben. Er muß deswegen einen trocknen Boden, oder sür das Wasser einen Ablauf haben. Die Tiese muß sich auf 10 Schuh unter der Erde erstrecken. Zu dem Gewölbe werden tros kene Steine genommen. Die Kellerlöcher sind besser,

wenn sie breit, als wenn sie boch sind. Das gegen Mitternacht sest man in der Mauer tiefer hinab, als das gegen Mittag; beide muffen mit Fenstern verseben fenn, damit sie sowohl gegen übermäsige Ralte als hise biswei-Ien konnen verschlossen werden. Die Fugen der Steine kann man mit Dech und Ziegelmehl verkütten. Um ihn immer reinlich zu erhalten, verhütet man, daß nichts darinn verschüttet werde. Im Weinkeller leidet man durchaus tein Obst , Fleisch , Rase , Gartengewächse u. d. gl. Will man ihm eine beständige trockene und reine Luft verschaffen, so maure man inwendig in eine Geitenwand desselben eine Rohre von Backsteinen, 6 Zoll ins Gevierte, vom Boden an durchs Kellergewolbe etwa bis ins Kamin oder hinter eine andere Feuerstätte, oder unter dem Rost im heerd in ein Aschenloch; diese reinigt nicht allein den Keller, sondern treibt auch zugleich den Rauch vom Feuer fort. Im Keller macht man eine gutpassende Thure vor die Defnung, damit man sie verschließen kann, wenn etwa der Keller gar zu trocken werden wollte.

Ebend.

# Rurze Erinnerungen wegen der Leibesbes wegung.

Jedermann preiset die Bewegung des Leibes als ein Hauptmittel die Gesundheit zu erhalten; aber wenige Leute versiehen die Art und Weise, wie sie vorzunehmen ist. Sie machen sich oft viel Bewegung, ohne den Nutzen davon zu empfinden, welchen sie davon hoften. Der Fehster liegt darinn, daß sie nicht die genaue Verbindung des Leibes mit der Seele dabei in Betrachtung ziehen. Man glaubt, es sen genug, wenn nur die Gliedmaßen des Leibes in Bewegung gesetzt würden. Einige nehmen im Hause